SFORMATO DI RISO DOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 110 g. di riso,
- 750 ml. di latte,
- 50 g. di zucchero,
- 40 g. di uvetta ammorbidita in acqua calda,
- 40 g. di pinoli,
- un pizzico di cannella in polvere,
- una bustina di vaniglia,
- 2 chiodi di garofano,
- un pizzico di sale,
- burro per lo stampo.

Mettete il latte nella casseruola, portate a ebollizione a fuoco medio, aggiungete riso e sale.
Unite quindi la vaniglia, i chiodi di garofano e rigirate con cura.
Dopo circa 5 minuti aggiungete tutto lo zucchero, l'uvetta ben strizzata ed infine i pinoli.
Mescolate continuamente perchè il composto non si attacchi e fatelo cuocere, sempre a fuoco medio, per altri 15 minuti circa.
Togliete il recipiente dal fuoco quando il riso è ancora un pò al dente.
Imburrate uno stampo rotondo da sformato con foro centrale versatevi il composto e livellatelo in superficie.
Lasciate raffeddare prima di rovesciare lo stampo nel piatto di portata.
Spolverizzate di cannella e servite.